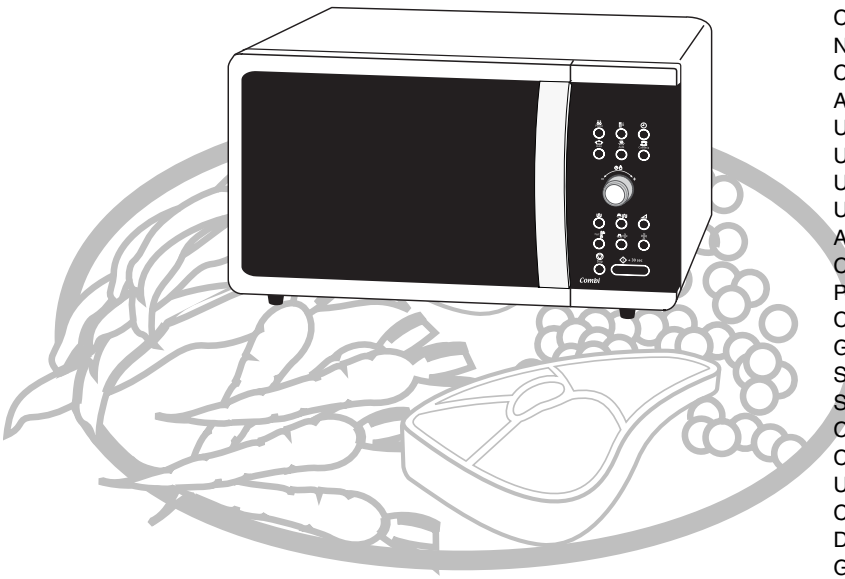
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

CE1000



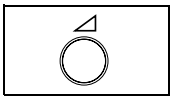
Guía de búsqueda rápida 2
Horno 2
Panel de control 3
Accesorios 3
Uso de este manual de instrucciones 4
Precauciones de seguridad 4
Instalación del horno microondas 6
Configuración de la hora 6
Cómo comprobar que el horno funciona correctamente 7
Cómo funciona un horno microondas 7
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema 8
Cocción/recalentamiento 8
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 9
Cómo detener la cocción 9
Ajuste del tiempo de cocción 10
Uso de la función Cocción automática 10
Uso la función Recalentamiento automático 12
Uso de la función Descongelación 13
Uso de la función Cafetería 14
Ajustes de la función Cafetería 14
Cocción con varias etapas 15
Precalentamiento rápido del horno 15
Cocción por convección 16
Grill 16
Selección de la posición de la resistencia 17
Selección de los accesorios 17
Combinación de microondas y grill 17
Combinación de microondas y convección 18
Uso de la función de desodorización 19
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 19
Desconexión de la alarma 19
Guía de utensilios de cocina 20
Guía de cocción 21
Limpieza del horno microondas 31
Cómo guardar y reparar el horno microondas 32
Especificaciones técnicas 32

N.º de código: DE68-03288D

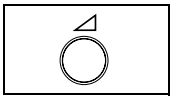
ES

Guía de búsqueda rápida

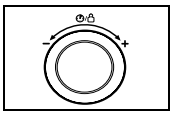
Quiero cocinar algo



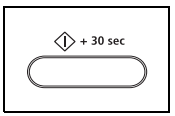
1. Coloque la comida en el horno.
Pulse el botón de **microondas**(⊿).



2. Pulse el botón de **microondas**(⊿) hasta que aparezca el nivel de potencia correcto.

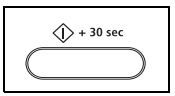


3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.



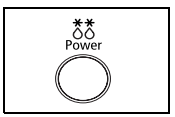
4. Pulse el botón de **inicio** (◇).
Resultado: La cocción dará comienzo
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Deseo añadir 30 segundos extra

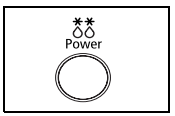


Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+ 30 seg (+30s)** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

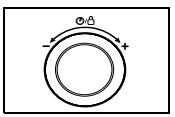
Quiero descongelar comida



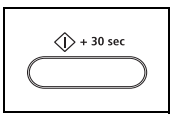
1. Coloque la comida congelada en el horno.
Pulse el botón de descongelación **Power** ( ).



2. Seleccione la categoría de comida pulsando el botón de descongelación **Power** ( ), hasta que quede seleccionada la categoría de comida deseada.

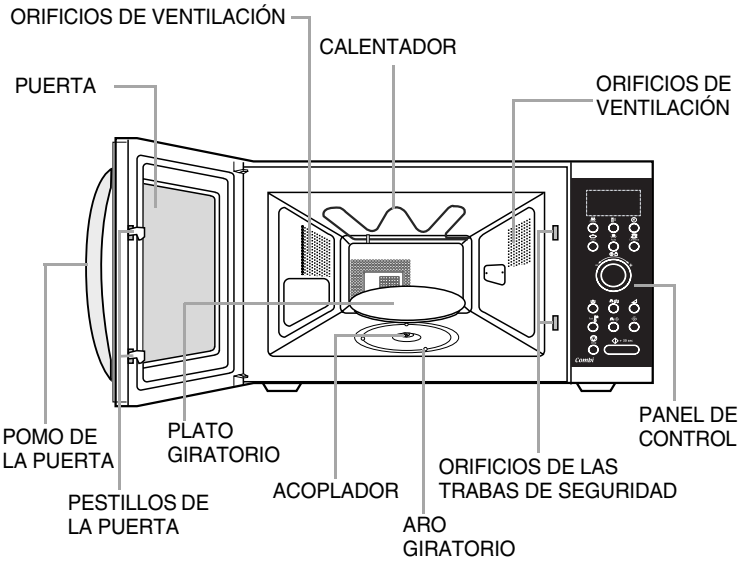


3. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.

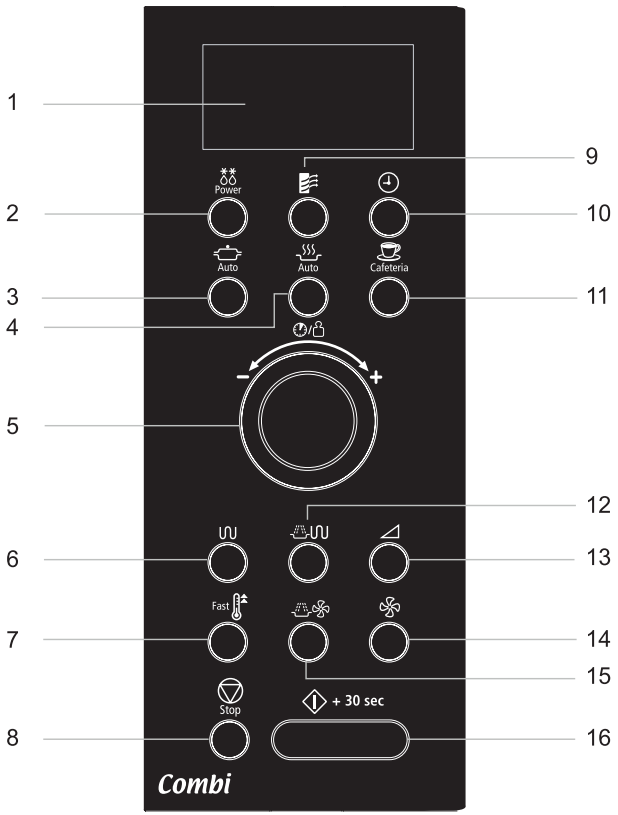


4. Pulse el botón de **inicio** (◇).
Resultado: La descongelación dará comienzo
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Horno



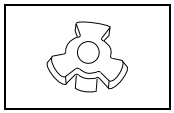
Panel de control



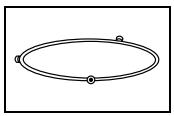
1. PANTALLA
2. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN (Power)
3. BOTÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN AUTOMÁTICA (Auto)
4. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO (Auto)
5. CONTROL DE DIAL
6. BOTÓN GRILL
7. BOTÓN DE SELECCIÓN PRECALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO (Fast)
8. BOTÓN PARA DETENER Y CANCELAR (Stop)
9. BOTÓN DE DESODORIZACIÓN
10. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
11. BOTÓN DE COCCIÓN Cafeteria
12. BOTÓN DE MICROONDAS+GRILL
13. BOTÓN DE MICROONDAS
14. BOTÓN DE CONVECCIÓN
15. BOTÓN DE MICROONDAS+CONVECCIÓN
16. BOTÓN DE INICIO / +30 sec

Accesorios

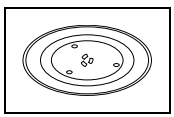
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de varios modos.



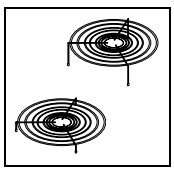
1. **Acoplador**: se debe colocar correctamente sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrillas de metal** (parrilla superior, parrilla inferior): se deben colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla. **Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada**.

ES

Uso de este manual de instrucciones

Gracias por comprar un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información muy valiosa sobre cómo cocinar con este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las tres operaciones de cocción básicas:

- ***Cocción (modalidad microondas)***
- ***Descongelación***
- ***Cómo añadir un extra de 30 segundos si el plato no se ha cocinado correctamente o si necesita un recalentamiento adicional***

Al final del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Las ilustraciones de los procedimientos paso a paso utilizan dos símbolos diferentes.

Importante **Nota**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante.
Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta, los cierres de ésta y las superficies de contacto
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) El cable de alimentación eléctrica

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
Léalas atentamente y guárdelas para futuras consultas.
Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
- Recipientes metálicos
- Platos de cocina con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

2. **NO** caliente:
- Recipientes, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío (por ejemplo, tarros de comida para bebé).
- Alimentos con piel o cáscara (por ejemplo, huevos, nueces, tomates).

Motivo: El aumento de la presión puede hacer que exploten.
Consejo: Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, las bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío.
Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.
Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío.

4. **NO** cubra las ranuras posteriores de ventilación con papel o trapos.
Motivo: Las telas o el papel pueden arder al contacto con el aire caliente que sale por las ranuras del horno.

5. **UTILICE SIEMPRE** guantes de cocina para sacar un plato del horno.
Motivo: Algunos platos absorben microondas y el calor se transfiere siempre de la comida al plato. Los platos estarán por lo tanto calientes.

6. **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno.
Motivo: Estas paredes pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar la piel aun después de que la cocción haya terminado, incluso sin parecerlo. No las toque. No permita que un material inflamable entre en contacto con ningún elemento del interior del horno. Deje que el horno se enfríe.

7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno
- No almacene materiales inflamables en el horno
- Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico
- No utilice el horno microondas para secar periódicos
- Si nota humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apague o desconecte el horno.

8. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés.

- Deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para dejar que se iguale la temperatura.
- Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar.
- Para evitar ebulliciones eruptivas y posibles escaldaduras, debe remover los alimentos antes, durante y después de calentarlos.
- En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene**NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- **COMPRUEBE SIEMPRE** la temperatura de la comida o la leche para bebés antes de dársela al niño.
- **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.
- Durante el calentamiento de bebidas, se producen ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el contenedor.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
Motivo: El vapor o el aire caliente liberados pueden producir escaldaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
- Después de cada uso, limpie el interior del horno correctamente con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Motivo: Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Mientras el horno esté en funcionamiento, en especial en el modo de descongelación, deberá oír un sonido de “clic”.
Motivo: Cuando la salida de corriente cambia eléctricamente, puede oírse dicho sonido. Se trata de algo normal.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Después de esperar 30 minutos como mínimo, podrá hacer funcionar el horno normalmente.
- No se preocupe si el horno sigue funcionando después de que la cocción haya terminado.

Motivo: Este producto está diseñado para ventilarse durante algunos minutos, sin que funcione el horno microondas (HMO), para que se enfríen las piezas electrónicas internas cuando se pulsa el botón Detener o, en caso de que el horno funcione durante algunos minutos en cocción, cuando se abre la puerta después de terminar de cocinar (HMO, GRILL, CONVECCIÓN, HMO + GRILL, HMO + CONVECCIÓN). Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

ADVERTENCIA:
No utilice la puerta ni los cierres de ésta en caso de estar dañados. El horno no deberá funcionar hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

- ***ADVERTENCIA:***
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

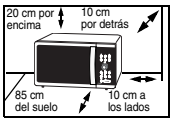
ADVERTENCIA:
La carcasa y la puerta del horno estarán calientes durante la cocción por convección y por combinación.

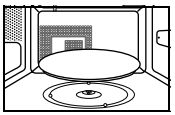
- ☛ NO haga funcionar el horno microondas sin el acoplador, el aro giratorio ni el plato giratorio.

ES

Instalación del horno microondas

Este horno microondas se puede colocar casi en cualquier sitio (en una superficie de trabajo, en una estantería de la cocina, en una mesa o en un carrito).





1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello como mínimo 10 cm de espacio por detrás y en los laterales; deje también 20 cm de espacio por encima y 85 cm desde el suelo.

2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ No bloquee **nunca** los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.

☛ Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si se daña el cable de alimentación de este aparato y para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

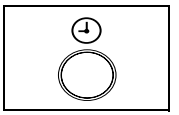
☛ **No** instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Configuración de la hora

El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en formato de 12 o de 24 horas. Debe ajustar el reloj:

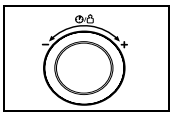
- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a ajustar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

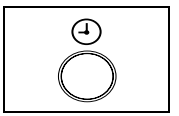


1.

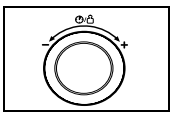
Para que aparezca la hora en el ...	**Pulse el botón Reloj ...**
formato de 12 horas	Una vez
formato de 24 horas	Dos veces



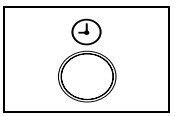
2. Gire el **control de dial** para ajustar la hora.



3. Pulse el botón del **reloj**.



4. Gire el **control de dial** para ajustar los minutos.



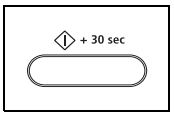
5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón del **reloj** para iniciar éste.
Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.

Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado "Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema".

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si utiliza un nivel de potencia eléctrica distinto del máximo (100% - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón de **inicio** (◇) y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón de **inicio** (◇) el número adecuado de veces.

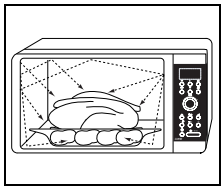
Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.

Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Recalentar***
- ***Cocinar***

Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

ES

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva algún tiempo. Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, intente probar las soluciones que se le ofrecen. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

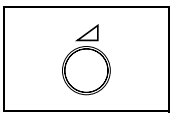
- He aquí algunas incidencias frecuentes.
  - Condensación dentro del horno
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación
- La comida no se cuece en absoluto
  - ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y pulsado el botón de **inicio** (⏀)?
  - ¿Está la puerta cerrada?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?
- La comida se ha cocido de más o de menos
  - ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
  - ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?
- Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
  - ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
  - ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?
- El horno provoca interferencias con radios o televisores
  - Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal.
    - * Solución: Instale el horno alejado de televisores, radios y antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero.
    - * Solución: Desconecte el enchufe eléctrico y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.
- El mensaje “E3” aparece
  - El mensaje “E3” se activa automáticamente antes de producirse el sobrecalentamiento del horno microondas. Cuando se active el mensaje "E3", pulse la tecla "Detener/Cancelar" para utilizar la modalidad de inicialización.

Cocción/Recalentamiento

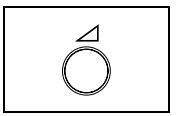
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

☛ Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

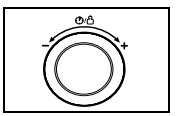
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas en vacío.



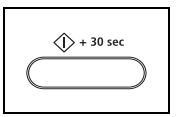
1. Pulse el botón de **microondas**(◿).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
| (cocción en una etapa)
(modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón de **microondas** (◿) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia que aparece a continuación para obtener más detalles.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
Resultado: Se visualizará el tiempo de cocción.



4. Pulse el botón de **inicio** (⏀).
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado:
- El horno emitirá un pitido y hará parpadear un “0” cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

✉ Si desea saber el nivel de potencia actual de la cavidad del horno, pulse el botón de **microondas**(◿) una vez. Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón de **microondas** (◿) dos veces o más para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Inicio rápido:

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900W), también puede pulsar el botón de **inicio** (⏀) una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de Potencia	Porcentaje	Salida
HIGH (ALTO)	100 %	900 W
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	67 %	600 W
MEDIUM (MEDIO)	50 %	450 W
MEDIUM LOW (MEDIO BAJO)	33 %	300 W
DEFROST (DESCONGELAR)	20 %	180 W
LOW (BAJO)	11 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

- ***Controlar la comida***
- ***Darle la vuelta a la comida o removerla***
- ***Dejar que se acabe de hacer***

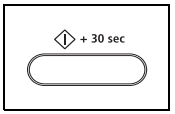
Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abrir la puerta. Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón de **inicio** (◇).
Completamente	Pulsar el botón de **parar**. Resultado: La cocción se detendrá. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón de **parar**.

ES

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

- ***Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta***
- ***Aumente el tiempo restante de cocción***



Para aumentar el tiempo de cocción de la comida, pulse el botón de **inicio** (◇) una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

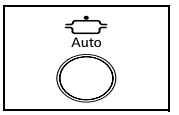
- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón de **inicio** (◇) seis veces.

Uso de la función de cocción automática

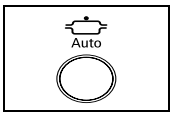
Las cinco funciones de Cocción automática (Auto) incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el control del dial.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

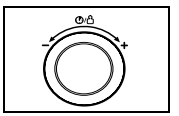
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



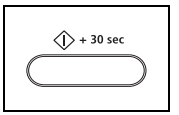
1. Pulse el botón de cocción automática **Auto** (Auto).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de cocción automática **Auto** (Auto). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**.



4. Pulse el botón de **inicio** (◇).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Uso de la función Cocción automática (continuación)

ES

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1 y 2 se ejecutan sólo con energía microondas. El programa 5 se ejecuta con una combinación de microondas y convección. Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Verduras**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	2 - 3 min	Pesar después de lavar, limpiar y cortar en porciones parecidas. Colocar en un recipiente de cristal con tapa. Añadir 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua al cocinar con 200-250 g, añadir 45 ml (3 cucharadas soperas) para 300-450 g y añadir 60-75 ml (4-5 cucharadas soperas) para 500 -750 g. Remover después de cocinar. Al cocinar cantidades más grandes, remover una vez durante la cocción.
2.	**Patatas peladas**	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	2 - 3 min	Pesar las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colocar en un recipiente de cristal con tapa. Añadir 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua al cocinar 300-450 g, añadir 60 ml (4 cucharadas soperas) para cocinar 500-750 g.
3.	**Pescado asado**	200 - 300 g (1 pieza) 400 - 500 g (1-2 piezas) 600 - 700 g (2 piezas) 800 - 900 g (2-3 piezas)	3 min	Untar con aceite la piel del pescado y añádir hierbas y especias. Colocar los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla. Dar la vuelta en cuanto suene el pitido.
4.	**Pollo troceado**	200 - 300 g (1 pieza) 400 - 500 g (2 piezas) 600 - 700 g (3 piezas) 800 - 900 g (3-4 piezas)	2 - 3 min	Untar con aceite las piezas de pollo y sazonar con pimienta, sal y pimentón. Colocar en círculo sobre la parrilla superior con la piel hacia abajo. Dar la vuelta en cuanto suene el pitido.
5.	**Cordero asado**	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	10 -15 min	Untar con aceite el cordero y sazonar (sólo pimienta, la sal se debe añadir una vez asado). Colocar la carne en la parrilla inferior con la parte de la grasa hacia abajo. Dar la vuelta cuando el horno emita un pitido. Una vez asada la carne y durante el tiempo de espera, envolver en papel de aluminio.

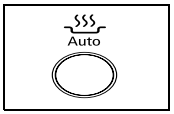
Uso de la función de recalentamiento automático

ES

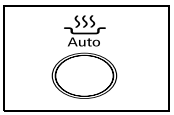
Las cuatro funciones de Recalentamiento automático (Auto) proporcionan cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el control del dial.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

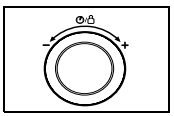
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



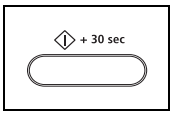
1. Pulse el botón de recalentamiento **Auto** (Auto).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de recalentamiento **Auto** (Auto). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**.



4. Pulse el botón de **inicio** (◇).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1,2 y 3 se ejecutan sólo con energía microondas. El programa 4 se ejecuta con una combinación de microondas y convección.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Comida preparada** (refrigerada)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min	Colocar en un plato de cerámica y cubrir con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2.	**Sopa/salsa** (refrigeradas)	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	2-3 min	Verter en un plato sopero profundo de cerámica o en un cuenco y tapar mientras se calienta y durante el tiempo de espera. Remover con cuidado antes y después del tiempo de reposo.
3.	**Pizza congelada**	300 - 400 g 450 - 550 g 600 - 700 g	-	Colocar una pizza congelada (-18 ° C) en la parrilla inferior; colocar dos pizzas congeladas, una en la parrilla inferior y otra en la parrilla superior
4.	**Panecillos congelados**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3-5 min	Poner de 4 a 6 panecillos congelados (-18 °C) en círculo sobre la parrilla inferior. Colocar 8 panecillos congelados equitativamente entre la parrilla inferior y la parrilla superior. Este programa es ideal para pequeños productos congelados de panadería como panecillos, bollitos y pequeñas baguettes.

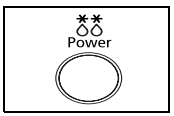
Uso de la función de descongelación

ES

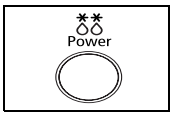
La función de descongelación (Power) ( ) permite descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

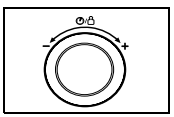
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un cacharro de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



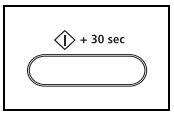
1. Pulse el botón de descongelación **Power** ( ).



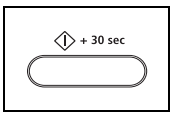
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de descongelación **Power** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el peso del alimento girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón de **inicio** ( ).
Resultado:
- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.



5. Pulse de nuevo el botón de **inicio** ( ) para finalizar la descongelación.
Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

☛ También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Descongelación" en la página 25 para obtener más detalles.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida.
Coloque carnes, aves o pescados en un plato de cristal plano o en un plato de cerámica; disponga el pan en papel de cocina.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Carne**	200-2000 g	20-90 min	Cubrir los bordes con papel de aluminio. Dar la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne troceada y carne picada.
2.	**Aves**	200-2000 g	20-90 min	Proteger las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dar la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pollo entero y para trozos de pollo.
3.	**Pescado**	200-2000 g	20-60 min	Cubrir la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
4.	**Pan**	125-1000 g	10-60 min	Colocar el pan en un trozo de papel de cocina y dar la vuelta en cuanto el horno emita un pitido (el horno sigue funcionando y se detiene al abrir la puerta). Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Colocar los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.
5.	**Fruta**	100-600 g	5-20 min	Extender la fruta uniformemente en una bandeja de cristal llana o utilizar un plato de cerámica llano. Este programa es ideal para todo tipo de fruta.

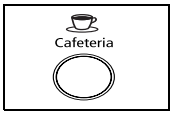
ES

Uso de la función Cafetería

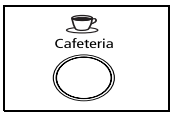
Con la función Cafetería (Cafeteria) ( ), el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (+) y (–).

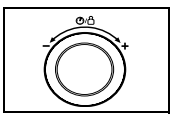
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



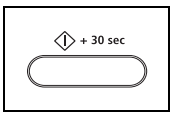
1. Pulse el botón **Cafeteria** ( ).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Cafeteria** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el peso del alimento girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón de **inicio** ( ).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Ajustes de la función Cafeteria

La siguiente tabla presenta programas automáticos para recalentar bebidas y descongelar y calentar pasteles congelados.

El programa número 1 usa sólo el modo microondas. El programa número 2 usa una combinación de microondas y convección.

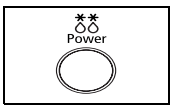
Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Bebidas Café, leche, té, agua (temperatura ambiental)**	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1-2 minutos	Verter el líquido sólo en tazas de cerámica y recalentar sin cubrir. Si es una taza, colocar en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 o 4, en círculo. Dejar calentándose en el horno microondas. Remover las bebidas antes y después del tiempo de espera. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
2.	**Pasteles congelados**	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g 1000 - 1100 g 1200 - 1300 g	5-15 minutos	Colocar el pastel congelado en mitad de la parrilla. También se pueden colocar pedazos de pastel congelado en círculo en la parrilla inferior. Colocar la parrilla en medio del plato giratorio. Este programa no es conveniente para pasteles con rellenos de crema o cubiertos de chocolate.

Cocción en varias etapas

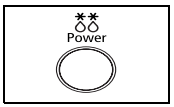
El horno microondas se puede programar para que cocine alimentos hasta en tres etapas (los modos de convección, microondas + convección y precalentamiento rápido no se pueden utilizar en la cocción con varias etapas). Ejemplo: Desea descongelar comida y cocinarla sin tener que volver a ajustar el horno después de cada etapa. De esta forma, podrá descongelar y cocinar un pollo de 1,8 kg en tres etapas:

- ***Descongelación***
- ***Cocción por microondas durante 30 minutos***
- ***Grill durante 15 minutos***

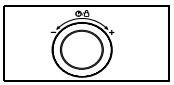
☛ La descongelación debe ser la primera etapa. La combinación y el grill sólo se pueden utilizar una vez durante las restantes dos etapas. No obstante, la modalidad microondas se puede utilizar dos veces (a dos niveles de potencia diferentes).



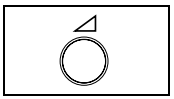
1. Pulse el botón de descongelación **Power** (Power).



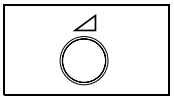
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de descongelación **Power** (Power).



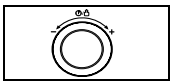
3. Ajuste el peso girando el **control del dial** el número adecuado de veces (1800 g en el ejemplo).



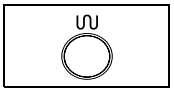
4. Pulse el botón de **microondas** (⊿).



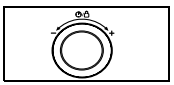
5. Ajuste el nivel de potencia del microondas pulsando el botón de **microondas** (⊿) para seleccionar el nivel de potencia correcto
(450 W en el ejemplo).



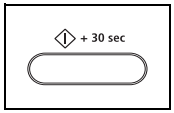
6. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial** (30 minutos en el ejemplo).



7. Pulse el botón de **grill** (⩌).



8. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial** (15 minutos en el ejemplo).

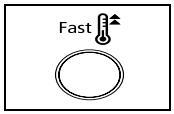


9. Pulse el botón de **inicio**(◇).
Resultado: La cocción dará comienzo:
- ◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

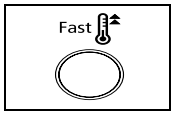
ES

Precalentamiento rápido del horno

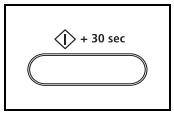
Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él.
Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.



1. Pulse el botón de precalentamiento rápido**Fast**(Fast).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
250 °C (temperatura)



2. Pulse el botón de precalentamiento rápido **Fast** (Fast) una o más veces para ajustar la temperatura.



3. Pulse el botón de **inicio**(◇).
Resultado: El horno se precalienta a la temperatura deseada.
- ◆Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
- ◆Pasados estos diez minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

✉ En caso de que la temperatura interna alcance la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces al ajustar la temperatura y la temperatura preestablecida se mantiene durante 10 minutos.

✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón de precalentamiento rápido **Fast** (Fast) .

ES

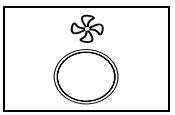
Cocción por convección

La modalidad de convección permite cocinar alimentos de la misma forma que en un horno tradicional. No se utiliza la modalidad microondas. Puede ajustar la temperatura, según corresponda, en un rango de 40 °C a 250 °C, con ocho niveles preestablecidos. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

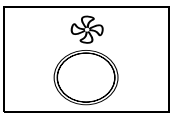
☛ Si desea precalentar rápidamente el horno, consulte la página 15.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

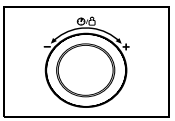
Compruebe que la resistencia esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en su sitio. Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.



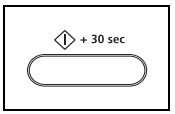
1. Pulse el botón de **convección** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo convección)
250 °C(temperatura)



2. Pulse el botón de **convección**( ) una o más veces para ajustar la temperatura.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón de **inicio** ( ).
Resultado: La cocción dará comienzo:
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

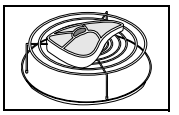
✉ Puede comprobar la temperatura en cualquier momento pulsando el botón **Fast** .

Grill

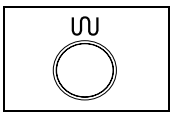
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- ***Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.***
- ***Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.***

Compruebe que el elemento de calentamiento está en la posición horizontal y que la parrilla correspondiente está en su sitio.

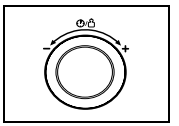


1. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.



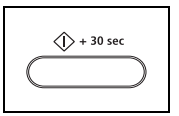
2. Pulse el botón de **grill** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
| (cocción en una etapa)
(modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**.

- El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



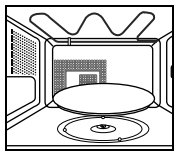
4. Pulse el botón de **inicio** ( ).
Resultado: El proceso de grill dará comienzo:
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

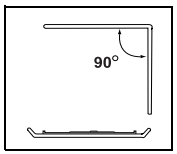
Selección de la posición de la resistencia

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

- ***Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada***

☛ Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

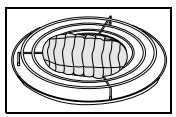




Para ajustar la resistencia en...	Debe...
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada)	◆ Tirar de la resistencia hacia usted ◆ Empujarla hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 90º y lo limpie.

Selección de los accesorios



La cocción por convección tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar sólo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal.
Los recipientes seguros para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc.
Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill o convección), utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas y resistentes para el horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

☛ Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 20.

Combinación de microondas y grill

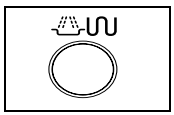
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

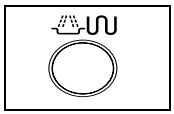
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

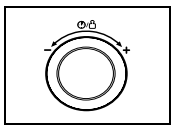
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



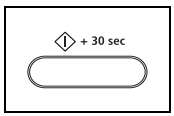
1. Pulse el botón de **microondas+grill** (⏦).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
| (cocción en una etapa)
⏦ (modo combinado de microondas y grill)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón de **microondas+grill** (⏦) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (300-600 W).
- No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón de **inicio** (◇).
Resultado:
◆La cocción por combinación dará comienzo.
◆Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Combinación de microondas y convección

ES

La cocción por combinación utiliza la energía microondas y el calor por convección. No es necesario realizar ningún precalentamiento porque dispondrá inmediatamente de la energía microondas.
Muchos alimentos se pueden cocinar en el modo de combinación, en particular:

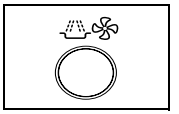
- ***Carnes y aves asadas***
- ***Pasteles y tartas***
- ***Platos de queso y huevos***

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

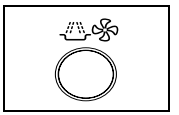
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

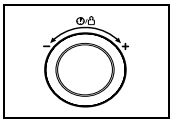
Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior, que a su vez debe colocarse en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en la posición horizontal.



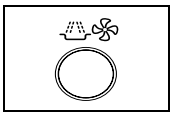
1. Pulse el botón de **microondas + convección** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo combinado de microondas y convección)
250 °C(temperatura)



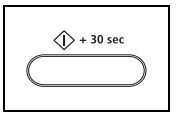
2. Ajuste la temperatura pulsando el botón de **microondas + convección** ( ).



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón de **microondas+convección** ( ) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (100 - 600 W).

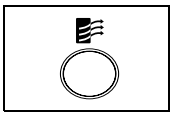


5. Pulse el botón de **inicio** ( ).
Resultado:
- ◆ La cocción por combinación dará comienzo.
- ◆ El horno se calentará a la temperatura necesaria y la cocción por microondas continuará hasta que el tiempo de cocción haya finalizado.
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón de precalentamiento rápido **Fast**( ) .

Uso de la función de desodorizar

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.
Limpie primero el interior del horno.

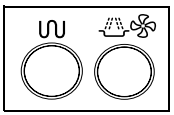


Pulse el botón de **desodorización** tras limpiar el horno; oirá cuatro pitidos.

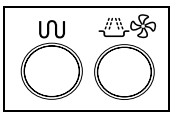
- ✉ El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos.
- ✉ Puede ajustar también el tiempo de **desodorización** pulsando el botón +30 s.
- ✉ El tiempo máximo de desodorización es de 60 minutos.

Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.



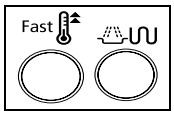
1. Pulse los botones de **grill** (⎍) y **microondas + convección** ( ) al mismo tiempo (durante unos tres segundos).
   Resultado:
   - ◆El horno se bloqueará.
   - ◆Aparecerá la indicación "**L**".

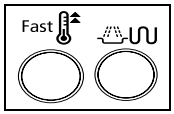


2. Para desbloquear el horno, pulse los botones de **grill** (⎍) y **microondas + convección** ( ) al mismo tiempo (durante unos tres segundos).
   Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.





1. Pulse los botones de precalentamiento rápido **Fast** ( ) y **microondas + grilll** ( ) al mismo tiempo (durante aproximadamente un segundo).
   Resultado: Al indicar el final de una función, el horno no emitirá ningún pitido.
2. Para volver a activar el avisador, pulse los botones **Fast** ( ) y **microondas+ grill** ( ) al mismo tiempo (durante aproximadamente un segundo).
   Resultado: El horno funcionará normalmente entonces.

Guía de utensilios de cocina

ES

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No precalentar durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o con adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗: Usar con precaución
✗ : Inseguro

Guía de cocción

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de la comida.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añadir 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añadir 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añadir 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añadir 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias / guisantes / maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añadir 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añadir 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

Guía de cocción (continuación)

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de espera y eche sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de espera y cuele más tarde.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añadir 500 ml de agua fría. Añadir 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añadir 500 ml de agua fría. Añadir 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añadir 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añadir 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añadir 1.000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (900 W).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Separar en cabezuelas de tamaño similar. Colocar los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6-6½	3	Añadir 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Cortar las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Separar en cabezuelas de tamaño similar. Cortar las grandes por la mitad. Distribuir con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Cortar en trozos. Añadir 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Cortar en rodajas pequeñas y rociar con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	4-4½	3	Cortar en trozos gruesos.
Champiñones	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Preparar enteros o en láminas. No añadir agua. Rociar con zumo de limón. Sazonar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir.
Cebollas	250 g	5-5½	3	Cortar en mitades o en rodajas. Añadir sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Cortar en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesar una vez peladas y cortar en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5½-6	3	Cortar en dados pequeños.

Guía de cocción (continuación)

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las planchas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones.
En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉ:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40 °C.

LECHE PARA BEBÉ:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Guía de cocción (continuación)

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Alimentación	Hora	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Verter en un plato de cerámica hondo. Cocinar con tapa. Remover una vez finalizado el tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remover bien y comprobar con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Verter en un plato de cerámica hondo. Cocinar con tapa. Remover una vez finalizado el tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remover bien y comprobar con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min De 10 segundos a 1 minuto 20 s	2-3	Remover o agitar bien y verter en un biberón de cristal esterilizado. Poner el biberón en el centro del plato giratorio. Cocinar sin tapa. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 2 minutos. Antes de dársela al niño, agitar bien y comprobar con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Verter el líquido en tazas y recalentar sin cubrir: Si se trata de una taza, colocar en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Dejar en el horno microondas durante el tiempo de espera y remover bien.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Verter en un plato de cerámica hondo o en un cuenco de cerámica hondo. Cubrir con una tapa de plástico. Remover bien después de recalentar. Volver a remover antes de servirla.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Poner el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa de plástico. Remover de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½	3	Poner la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubrir con film transparente para microondas. Remover antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa de plástico. Remover de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Comida preparada (refrigerada)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Colocar la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cubrir con film transparente para microondas.
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	600 W	6-7	1-2	Colocar la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remover de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remover bien antes de servir.

Guía de cocción (continuación)

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados cuidadosa y rápidamente y esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne				
Carne picada	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Colocar la carne en un plato de cerámica llano. Cubrir los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Piezas de pollo	500 g (2 piezas)	14-15	15-60	Primero, colocar los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteger las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6-7	10-25	Colocar el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Colocar las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubrir las extremidades con papel de aluminio. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado entero	400 g	11-13		
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuir la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	1-1½ 2½-3	5-20	Distribuir los panecillos en círculo o el pan verticalmente (como una torre) sobre papel de cocina en medio del plato giratorio. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

ES

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocción al grill para alimentos congelados

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos, a menos que se indique de otro modo.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Instrucciones
Hamburguesa (congelada cruda)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	450 W + Grill	5-6 8-9	Colocar las hamburguesas crudas en círculo sobre la parrilla superior. Dar la vuelta pasados 3½ (125 g) y transcurridos 5 min (250 g). Poner la hamburguesa en un panecillo.
Hamburguesa, hamburguesa con queso, etc. (preparada, cocinada con panecillo)	2 piezas (300 g)	600 W + Grill sin precalentamiento	5-6	Colocar las hamburguesas congeladas una junto a otra en una bandeja resistente al fuego. Poner la bandeja directamente en el plato giratorio. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-15	Colocar el gratin congelado en una bandeja redonda de cristal de pyrex. Colocar la bandeja en la parrilla superior. Una vez cocinado, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + Grill	19-21	Colocar el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Colocar la bandeja en la parrilla inferior. Una vez cocinado, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Colocar las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	300 W + Grill	4-5 5½-6½	-	Cortar los tomates en mitades. Poner un poco de queso encima. Disponer en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Colocar la bandeja en la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Tostar primero las rebanadas de pan. Colocar las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 piezas (300 g) 4 piezas (500 g)	450 W + Grill	4-5 6½-7½	-	Tostar primero las rebanadas de pan. Colocar las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Poner una tostada frente a la otra directamente en la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 7½-8½	-	Cortar las patatas en mitades. Colocar en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	450 g	600 W + Grill	6½-7½	-	Colocar el gratin fresco en una pequeña bandeja redonda de cristal de pyrex. Colocar la bandeja en la parrilla superior. Una vez cocinado, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	2 manzanas (400 g aprox.) 4 manzanas (800 g aprox.)	300 W + Grill	6½-7½ 11-13	-	Quitar el corazón de las manzanas y rellenar con pasas y mermelada. Colocar trozos de almendra por encima. Poner las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Colocar la bandeja directamente en la parrilla inferior.
Pollo troceado	500 g (2 piezas) 900 g (3-4 piezas)	300 W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Untar el pollo con aceite y añadir especias. Colocar las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Untar las chuletas con aceite y añadir especias. Colocar en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechas al grill, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	400 g (2 piezas)	Microondas + Grill	300 W + Grill 8-9	Sólo grill 8-9	Untar los filetes con aceite y añadir especias. Colocar en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	400 - 500 g	300 W + Grill	6-7	7-8	Untar con aceite la piel del pescado y añadir hierbas y especias. Colocar los pescados uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos.

ES

CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.
La resistencia y el ventilador están situados en la pared del fondo, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno.

Utensilios de cocina para la cocción por convección:
Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Alimentos adecuados para cocinar por convección:
Las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para profiteroles y los soufflés.

MICROONDAS + CONVECCIÓN

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.
La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas + convección:
Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica y la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

Alimentos adecuados para cocinar por microondas + convección:
Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

Guía de cocción por convección para alimentos frescos como tartas/ quiche, pizzas y carne

Precaliente la convección con la función de precalentamiento a la temperatura deseada.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección.

Alimentos frescos	Ración	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
TARTAS/QUICHE Tartas/Quiche (cocinados y refrigerados)	300 g	300 W + 180 °C	7-8	-	Colocar la tarta o la quiche refrigerados en papel para el horno en la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
PIZZA Pizza fría (cocinada)	300-400 g	600 W + 220 °C	6-7	-	Colocar la pizza en la parrilla superior. Una vez horneada, dejar reposar durante 2-3 minutos.
CARNE Carne asada/ Cordero asado (mediano)	1200-1300 g	600W + 160 °C	19-21	10-12	Untar con aceite la carne o el cordero y sazonar con pimienta, sal y pimentón. Colocar la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envolver la carne en papel de aluminio y dejar reposar durante 10-15 minutos.
Pollo asado	900 g	450 W + 220 °C	13-15	9-10	Untar el pollo con aceite y añadir especias. Colocar el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Dejar reposar durante 5 minutos.

Guía de cocción (continuación)

Guía de cocción por convección para alimentos frescos como panecillos, pan y pasteles

Precaliente la convección con la función de precalentamiento a la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Instrucciones
PANECILLOS				
Panecillos (cocidos)	4-6 piezas (unos 50 g cada uno)	Sólo convección 180 °C	2-3	Colocar los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Utilizar guantes de horno al sacar. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Panecillos (precocidos)	4-6 piezas (unos 50 g cada uno)	100 W + 200 °C	6-7	Colocar los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Utilizar guantes de horno al sacar. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Panecillos (masa de levadura fresca refrigerada)	200 g (4 piezas)	180 W + 220 °C	9-10	Colocar los panecillos en papel para horno y en círculo sobre la parrilla superior. Dejar el centro despejado. Utilizar guantes de horno al sacar. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Croissants (masa refrigerada lista para hornear)	200 g (4 piezas)	100 W + 220 °C	11-13	Colocar en papel para horno y en círculo sobre la parrilla superior. Dejar el centro despejado. Utilizar guantes de horno al sacar. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
BAGUETTES				
Baguette (precocida)	200 g (1 pieza)	180 W + 220 °C	6-7	Colocar la baguette en la parrilla superior. Utilizar guantes de horno al sacar. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pan de ajo (refrigerado, precocido)	200 g (1 pieza)	180 W + 220 °C	7-8	Colocar en papel de cocina sobre la parrilla superior. Después de cocer, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Instrucciones
PASTELES				
Bizcocho mármol	500 g	180 W + 220 °C sin precalentar	18-20	Colocar la masa fresca en una bandeja de horno metálica negra, redonda y pequeña (18 cm de diámetro). Colocar el pastel en la parrilla inferior. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
Bizcocho mármol/ Pastel de limón (masa fresca)	700 g	180 W + 220 °C sin precalentar	24-26	Colocar la masa fresca en una bandeja de horno metálica y negra o en una de cristal rectangular (25 cm de largo). Colocar el pastel en la parrilla inferior. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
Bollería fresca (masa de levadura de hojaldre refrigerada)	250 g (5 piezas)	100 W + 200 °C	10-11	Colocar en papel para horno y en círculo sobre la parrilla superior. Dejar el centro despejado. Utilizar guantes de horno al sacar. Dejar reposar durante 5 minutos.
Magdalenas (masa fresca)	6 x 70 g (400 - 450 g)	180 W + 200 °C	14-16	Distribuir la masa uniformemente en un molde de cerámica adecuado para 6 magdalenas de tamaño medio o utilizar 6 platitos redondos de cristal de pyrex. Colocar la bandeja en la parrilla inferior. Dejar reposar durante 5 minutos.

ES

Guía de cocción por convección para alimentos congelados como panecillos, pan, pasteles y pastas

Precaliente la convección con la función de precalentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al horno.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Instrucciones
Panecillos (cocidos)	4 piezas (unos 50 g cada uno)	100 W + 180 °C sin precalentar	7-8	Colocar los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-5 minutos.
Panecillos (precocidos)	4 piezas (unos 50 g cada uno)	100 W + 200 °C	7-8	Colocar en círculo sobre la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-5 minutos.
Croissants (cocidos)	4 piezas (unos 60 g cada uno)	100 W + 180 °C	8-9	Colocar en la parrilla superior. Una vez horneados, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Baguettes / Pan de ajo (precocidos)	200 - 250 g (1 pieza)	180 W + 200 °C	6-7	Colocar la baguette congelada en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneada, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Baguettes + cobertura (tomates, queso, jamón, etc.)	250 g (2 piezas)	450 W + 200 °C	6-7	Colocar las baguettes congeladas unas junto a otras en la parrilla. Una vez horneadas, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pan alemán (precocido)	500 g	180 W + 160 °C sin precalentar	15-17	Colocar el pan en la parrilla inferior. Una vez horneado, dejar reposar durante 5 minutos.
Porciones de pastel (cocidos con relleno de fruta)	500 - 600 g	300 W + 160 °C sin precalentar	7-9	Colocar los trozos de pastel congelados en círculo sobre la parrilla inferior. Una vez horneados, dejar reposar durante 5-10 minutos.
Pastel (cocido con relleno de fruta)	1200-1300 g	300 W + 160 °C sin precalentar	14-16	Colocar el pastel congelado en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneado, dejar reposar durante 10-20 minutos.
Hojaldre (masa rellena)	250 g (5-6 piezas)	180 W + 220 °C	9-10	Colocar en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneado, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Guía de cocción por convección para pizza, pasta, patatas fritas y nuggets congelados

Precaliente la convección con la función de precalentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al horno.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Instrucciones
Pizza (precocinada)	300 - 400 g 450 - 550 g	600 W + 220 °C	10-11 11½-12½	Colocar una pizza en la parrilla inferior. Una vez horneada, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2 pizzas (precocinadas)	600 - 700 g (cada una 300 - 350 g)	600 W + 220 °C	14-15	Colocar una pizza en la parrilla inferior y la otra en la superior. Una vez horneadas, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (lasaña o canelones)	400 g	450 W + 200 °C sin precalentar	20-22	Colocar en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o dejar en el envoltorio original (cuidando de que éste sea para microondas y horno). Colocar la lasaña congelada en la parrilla inferior. Una vez cocinada, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (macarrones, tortellini)	400 g	450 W + 200 °C sin precalentar	16-18	Colocar en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o dejar en el envoltorio original (cuidando de que éste sea para microondas y horno). Colocar la pasta congelada en la parrilla inferior. Una vez cocinada, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W + 200 °C	6½-7½	Colocar los nuggets de pollo en la parrilla inferior. Una vez cocidos, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Patatas fritas al horno	250 g	300 W + 220 °C	15-17	Colocar las patatas fritas al horno en papel de horno sobre la parrilla inferior. Dar la vuelta pasados 2/3 del tiempo.

Guía de cocción (continuación)

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 900 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque) en un recipiente de cristal de pyrex
del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de
mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING
Mezcle polvo para pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado
con tapa. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3½ a 4½ minutos a 600 W
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Limpieza del horno microondas

ES

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que las partículas:
- no se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

✉ Las instrucciones para cocinas, fogones y hornos recomiendan que no utilice un limpiador con vaporizador.

ES

Conservación y mantenimiento del horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Cubierta del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas.

☛ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
- **Motivo:** El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Español

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	3100 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1300 W
Convección (resistencia)	1700 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (ancho x profundidad x largo)	
Exterior	520 x 520 x 310 mm
Interior del horno	352 x 348 x 235 mm
Volumen	28 litros
Peso	
Neto	19 kg aprox.
Embalaje	22,5 kg aprox.

SAMSUNG ELECTRONICS

Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Tel : 902 10 11 30
www.samsung.com/es